

## VOORGERECHTEN

<b>VITELLO TONNATO</b>	13
DUNGESNEDEN KALFSMUIS - TONIJNSAUS - KAPPERTJES - RUCOLA	
<b>BIETEN CARPACCIO</b>	12.5
RODE BIET - GEITENKAAS - WALNOOT - BALSAMICO GLAZE - RUCOLA	
<b>STEAK TARTARE</b>	13
HANDGESNEDEN RUNDVLEES - KWARTELEITJE - TRUFFELMAYONAISE	
<b>GAMBA'S PIRI PIRI</b>	12
GEBAKKEN IN PITTIGE KNOFLOOKOLIE	
<b>RAVIOLI</b>	11.5
HUISGEMAAKT - AUBERGINE - RICOTTA - SALIEBOTER - PARMEZAAN - RUCOLA	
<b>SOEP V/D CHEF</b>	7.5
HUISGEMAAKTE SOEP VAN DE DAG	

## COSTER CLASSICS

<b>STEAK TARTARE</b>	21
HANDGESNEDEN RUNDVLEES - TRUFFELMAYONAISE - EIDOOIER - FRITES	
<b>COSTERSATÉ</b>	19.5
KIPPENDIJEN - COSTER MARINADE - ATJAR - KROEPOEK - FRITES	
<b>COSTERBURGER</b>	18.5
KAAS - SERRANO - TOMAAT - SPINAZIE - TRUFFELMAYONAISE - FRITES - SALADE	

## HOOFDGERECHTEN

<b>RIB EYE</b>	26.5
GEROOSTERDE COURGETTE - CHIMICHURRI - TRUFFELAARDAPPEL	
<b>ZEEBAARSFILET</b>	23
VINAIGRETTE VAN MOSTERD & CITROEN - COURGETTE - VENKEL	
<b>RAVIOLI</b>	21
HUISGEMAAKT - AUBERGINE - RICOTTA - SALIEBOTER - PARMEZAAN - RUCOLA	
<b>BURRATA RISOTTO</b>	19.5
BURRATA - BASILICUM - RUCOLA - ZONGEDROOGDE TOMAAT - SERRANO CRUMBLE	
<b>MOULES - FRITES</b>	22.5
MOSSPAN OP KLASSIEK FRANSE WIJZE - COCKTAIL - EN KNOFLOOKSAUS - FRITES	
<b>DESSERTS</b>	
<b>CHEESECAKE</b>	8.5
WITTE CHOCOLADE - CITROEN - BASTOGNE - VRUCHTENCOU LIS	
<b>GANACHE TAART</b>	9
PURE CHOCOLADE - HAZELNOOT - AMANDEL	
<b>CREMA CATALANA</b>	8.5
OP KLASSIEK CATALAANSE WIJZE	
<b>KAASPLANK</b>	12.5
3 KAZEN VAN DE KAASKAMPANJE	

## STARTERS

### **VITELLO TONNATO** 13

THINLY SLICED VEAL -  
TUNA SAUCE - CAPERS - ARUGULA

### **BEETROOT** 12.5

CARPACCIO - GOAT CHEESE - WALNUT  
BALSAMIC GLAZE - ARUGULA

### **STEAK TARTARE** 13

RAW MINCED MEAT - QUAIL EGG -  
TRUFFLEMAYONNAISE

### **PIRI PIRI PRAWNS** 12

BAKED IN SPICY GARLIC OIL

### **RAVIOLI** 11.5

HOMEMADE - EGGPLANT - RICOTTA -  
SAGE BUTTER - PARMESAN - ARUGULA

### **CHEF'S SOUP** 7.5

HOMEMADE SOUP OF THE DAY

## COSTER CLASSICS

### **STEAK TARTARE** 21

RAW MINCED MEAT - EGG YOLK -  
TRUFFLEMAYONNAISE - FRITES

### **COSTERSATÉ** 19.5

CHICKEN TIGHS - COSTERMARINADE -  
PICKLED VEGGIES - FRITES

### **COSTERBURGER** 18.5

CHEESE - SERRANO - TOMATO - SPINACH -  
TRUFFLEMAYONNAISE - SALAD - FRITES

## MAINS

### **RIB EYE** 26.5

ROASTED ZUCCHINI -  
CHIMICHURRI - VITELLOTTE NOIRE

### **SEA BASS FILLET** 23

MUSTARD & LEMON VINAIGRETTE -  
ZUCCHINI - FENNEL

### **RAVIOLI** 21

HOMEMADE - EGGPLANT - RICOTTA -  
SAGE BUTTER - PARMESAN - ARUGULA

### **BURRATA RISOTTO** 19.5

BURRATA - BASIL - ARUGULA -  
SUN-DRIED TOMATO - SERRANO CRUMBLE

### **MOULES - FRITES** 22.5

MUSSELS SERVED WITH  
COCKTAIL - AND GARLICSAUCE - FRITES

## DESSERTS

### **CHEESECAKE** 8.5

WHITE CHOCOLATE - LEMON -  
BASTOGNE - FRUIT COULIS

### **GANACHE PIE** 9

DARK CHOCOLATE - HAZELNUT - ALMOND

### **CREMA CATALANA** 8.5

TRADITIONAL CATALAN RECIPE

### **CHEESE PLATTER** 12.5

3 CHEESES SERVED WITH FIG BREAD